

Feine Kohlrabi - Kartoffelsuppe

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Mit Trüffelöl, gebratenen Garnelen und gerösteten Steinpilzen - Edel, stimmig, köstlich - lecker und dabei so einfach und schnell gekocht

Zutaten

- Für die Kohlrabi - Kartoffelsuppe:
- 1 l Hühnerbrühe (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 4 El Trüffelöl (Geht auch mit Pilz - der Walnussöl)
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt (Geht auch ohne)
- 3 kleine, junge Kohlrabi in groben Würfeln
- ½ junger Kohlrabi in Streifen geschnitten (Einlage)
- Das Kohlrabigrün, gehackt
- 2 mittelgroße Kartoffeln in groben Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, grob gewürfelt
- 12 dicke Scheiben frische Steinpilze
- ½ Becher Sahne
- ½ Becher Crème fraiche
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer, ½ kleine Chilischote, 1 Strich Muskatnuss
- 12 - 16 mittelgroße Garnelenschwänze, küchenfertig

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Gemüse waschen, schälen und wie o. a. schneiden.

Schritt3

Eine ½ Kohlrabi für die Einlage in Julienne schneiden und in etwas Butter „bissfest“ andünsten, das Kohlrabigrün fein hacken.

Schritt4

Die frischen Steinpilze putzen, das Stielende abschneiden, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern. In 12 schöne Scheiben schneiden und in wenig heißer Butter von beiden Seiten goldgelb braten, salzen, pfeffern.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch zunächst glasig anschwitzen, die Kohlrabi - und Kartoffelwürfe, sowie die die Chilischote dazu geben.

Schritt7

Etwas schwitzen lassen, mit der Brühe aufgießen, ca. 15 min. leise köcheln lassen. Nach 3 min. die Chilischote entfernen.

Schritt8

Die Suppe in einen Küchenmixer oder mit dem Zauberstab pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen.

Schritt9

Wieder aufs Feuer setzen und mit der Sahne und Crème fraiche verkochen, etwas reduzieren lassen.

Schritt10

Etwas kalte Butter schaumig untermixen, (Das ergibt den tollen Geschmack) nachschmecken, nicht mehr kochen lassen.

Schritt11

Die Garnelen unter fließendem Wasser waschen und auf der Rückenseite leicht einschneiden.

Schritt12

Den Darm ziehen, salzen, pfeffern und in heißem Öl, bei mittlerer Hitze, auf beiden Seiten, jeweils eine ½ min. braten.

Schritt13

Pfanne zurückziehen, 1 - 2 min. ausruhen lassen, glasig halten.

Schritt14

3 - 4 Stück auf einen Spieß stecken.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die schaumig aufgemixte Suppe mit den Kohlrabistreifen in vorgewärmte Tassen oder tiefe Teller portionieren und einen Kreis Trüffelöl darüber geben. 3 - 4 gebratene Steinpilzscheiben verteilen und etwas Kohlrabigrün darüber streuen.

Schritt17

Den kleinen Garnelenspieß darüber legen, sofort servieren.

Rezeptart: Gebundene Suppen **Tags:** edel, gebratene garnelen, stimmig, trüffelöl

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-kohlrabi-kartoffelsuppe/>